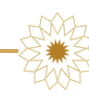




LA CARTE



STEAK HOUSE



Entrées

	Oeuf poché, concassée de tomates fraîches et coulis de persil plat du Potager des Ducs	15€
	Ravioles de betterave au fromage de chèvre frais et aux herbes	15€
	Œufs « plein air » de Nan-sous-Thil pochés façon meurette	16€
	Foie gras de canard IGP du sud ouest	25€
	La chair de crabe, pomme , coriandre et condiment citronné comme l'aimait Alain Jacquier	23€

Plats

	Ballotine de merlu et chou vert Emulsion au vinaigre de Pinot Noir	25€
	Travers de porc mariné puis grillé, sauce barbecue, Purée de pomme de terre à l'Emmental	25€
	Curry de mogettes aux épinards	19€
	Langoustines en tempura et émulsion basilic citron comme les aimait Alain Jacquier	32€
	Sole d'arrivage façon meunière	59€
	Suprême de poulet fermier Noir de Bourgogne, sauce crémeuse au vin jaune et morilles	32€
	Filet de bœuf charolais grillé (Façon Rossini avec un supplément de 10€)	38€
	Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac façon Baugé	29€

Garniture au choix :

Frites fraîches au gras de bœuf -Embeurrée de chou vert-
Purée de pomme de terre à l'Emmental



Fromage & Desserts

Faisselle de fromage blanc	9€
Chariot de fromages affinés	15€
Crème brûlée à l'anis	10€
Crêpes Suzette flambées à votre table	14€
Cœur coulant au chocolat et crème anglaise	12€
Tarte aux mirabelles, chantilly	12€
Chariot de gourmandises	15€



Etablissement labellisé -Savoir-faire 100 % Côte-d'Or

Donner plus de visibilité aux producteurs, éleveurs, commerçants, restaurateurs, traiteurs et artisans côte-d'oriens telle est la vocation du "Savoir-faire 100 % Côte-d'Or". Véritable gage de qualité pour les consommateurs, cette marque a été lancée lors de l'édition 2019 de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.

Nos viandes locales

La maison Fournier / Saint Jean de Losne

Entrecôte de bœuf charolais +/- 350g	39€
Côte de bœuf charolais +/- 1kg	99€

Nos viandes premium maturées

La maison Metzger / Paris - Rungis

Entrecôte de Scotland Aberdeen +/-350g	49€
Côte de Scotland Aberdeen +/- 1kg	129€
Faux-filet de Noire de Baltique +/-300g	55€
Entrecôte de Noire de Baltique +/-350g	65€
Côte de Noire de Baltique +/- 1kg	155€
Faux-Filet de Tatra Beef +/- 300g	75€
Entrecôte de Tatra Beef +/-350g	85€
Côte de Tatra Beef +/-1kg	185€
Boeuf Wagyu Japonais grade A5, Province de Kagoshima +/-150g	75€

Garniture au choix :

Frites fraîches au gras de bœuf -Embeurrée de chou vert-
Purée de pomme de terre à l'Emmental

Sauces: Epoisses, poivre, béarnaise
Morilles (supplément 6€)



Menus



Au fil des Saisons

Entrée/plat ou plat/dessert	29€	Entrée/plat/dessert	36€
-----------------------------	-----	---------------------	-----

Sélection parmi les plats symbolisés par Servi midi et soir

Menu enfant 12€

Steak haché de boeuf charolais (option poisson ou végétarien)
Frites ou légume du jour
Boule de glace

Le Central est ouvert du lundi au samedi
de 12h à 14h et de 19h à 23h



MENUS



STEAK HOUSE



Starters

	Poached egg, fresh crushed tomatoes and flat-leaf parsley coulis from the Potager des Ducs	15€
	Beetroot ravioli with fresh goat cheese and herbs	15€
	Free-range eggs from Nan-sous-Thil poached "à la meurette"	16€
	IGP duck foie gras from the South-West	25€
	Crab meat, apple, coriander, and lemon dressing, as Alain Jacquier liked it	23€

Main dishes

	Hake ballotine with green cabbage Pinot Noir vinegar emulsion	25€
	Marinated and grilled pork ribs with barbecue sauce Potato purée with Emmental cheese	25€
	Moquette bean and spinach curry 	19€
	Tempura langoustines with a lemon-basil emulsion, just as Alain Jacquier liked them	32€
	Sole cooked Meunière style	59€
	Free-range black Burgundy chicken supreme, creamy Vin Jaune sauce with morels	32€
	Grilled Charolais beef filet (Rossini Style with 10 € supplement)	38€
	Veal kidney flambeed with cognac, Baugé style	29€

Choice of sides:

*Fresh fries cooked in beef fat -Buttered green cabbage-
Potato purée with Emmental cheese*



Cheese & desserts

Fresh farmhouse fromage blanc	9€
Trolley of matured cheeses	15€
Anise-flavored crème brûlée	10€
Crêpes Suzette	14€
Chocolate fondant with crème anglaise	12€
Mirabelle plum tart, chantilly	12€
Cart of sweet treats	15€



Labelled establishment - "100% Côte-d'Or Expertise"

The purpose of "100% Côte-d'Or Expertise" is to give greater visibility to local producers, farmers, merchants, restaurateurs, caterers, and artisans from the Côte-d'Or region. A true guarantee of quality for consumers, this brand was launched during the 2019 edition of the Dijon International and Gastronomic Fair.

Our local meats

La maison Fournier / Saint Jean de Losne

Charolais beef ribeye +/- 350g	39€
Charolais beef rib +/- 1kg	99€

Our dry aged matureted premium beef

La maison Metzger / Paris - Rungis

Scotland Aberdeen Ribeye steak +/-300 g	49€
Scotland Aberdeen Rib steak +/- 350g	129€
Black Baltic Sirloin +/-300 g	65€
Black Baltic Ribeye steak +/- 350g	75€
Black Baltic Rib steak +/- 1kg	175€
Tatra Beef Sirloin +/- 300g	75€
Tatra Beef Ribeye steak +/-350 g	85€
Tatra Beef Rib steak +/- 1kg	185€
Japanese Wagyu Beef A5 Grade, Kagoshima Prefecture +/-150 g	75€

Choice of sides:

*Fresh fries cooked in beef fat -Buttered green cabbage-
Potato purée with Emmental cheese
Sauces:Epoisses, pepper, bearnaise,
Morels sauce (supplement €6.00)*



Menus



Seasonal menu

Starter/main dish or main dish/dessert	29€	Starter / main dish / dessert	36€
--	-----	-------------------------------	-----

Selection from the dishes marked with 
Served lunch and dinner

Kids menu 12€

Beef Patty or Fish Fries or Vegetables
Scoop of Ice Cream

**Le Central is opened from Monday till Saturday
from 12 pm to 2pm and from 7pm to 11pm**